



412238S-2021



河南耐福食品有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2021

小麦膳食纤维

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

河南耐福食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南耐福食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南耐福食品有限公司。

本标准主要起草人：郭凯。

H N
Q B

小麦膳食纤维

1 范围

本标准规定了小麦膳食纤维的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦加工过程中产生的食用麦麸为原料，经粉碎、分离、熟制、二次粉碎、添加或不添加果胶，经混匀，包装而成的即食小麦膳食纤维。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用麦麸应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	呈粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有产品固有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，% ≤	10.0	GB 5009.3
灰分，% ≤	6.0	GB 5009.4
总膳食纤维含量，% ≥	30.0	GB 5009.88
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌，CFU/g	5	2	50	100	GB 4789. 15
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦加工过程中产生的食用麦麸为原料，经粉碎、分离、熟制、二次粉碎、添加或不添加果胶，经混匀，包装而成的即食小麦膳食纤维。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南耐福食品有限公司